

Eine in ihrer Art weltweit einzigartige Messtechnik, mehr als nur für Brotvolumen, haben Spezialisten des österreichischen Softwareparks Hagenberg der Öffentlichkeit vorgestellt. Damit könne das Volumen von Gebäcken berührungslos und in kürzester Zeit dargestellt werden, berichtet der österreichische «Standard».

## Volumenbestimmung: bald «berührungslos»?

**Hagenberg.** (24.08. / eb) «Gebäckvolumen», das ist ein Güte Merkmal für Backwaren, soweit es nicht eine Folge größerer Hohlräume in der Kruste ist, lehrt uns die Fachliteratur. Gebäckvolumen ist eine Frage des Triebes und des Gashaltevermögens von Teigen. Entsprechend ist das relative Gebäckvolumen bei hellem Weißbrot am größten und bei grobem Roggenschrotbrot am kleinsten.

«Volumenausbeute», das ist das spezifische Brotvolumen, das aus 100 Gramm verarbeitetem Mehl oder Schrot erzielte und in Kubikzentimeter gemessene Gebäckvolumen, das von verschiedenen Parametern abhängt -- etwa verwendete Rohstoffe, Gebäcktypen, Arbeitsweisen.

«Volumenbestimmung», das ist die Ermittlung des Gebäckvolumens mit Hilfe des Volumenmessers oder Volumeters nach Fornet. Die Funktion der Geräte beruht darauf, dass Gebäcke in eine bekannte Menge von Rübsamen oder Senfkörnern eingebettet werden. Das Volumen, das dabei verdrängt wird (die Menge an Rübsamen oder Senfkörnern, die nicht mehr in den Messkörper passen), ergibt das gesuchte, in Kubikzentimeter gemessene Gebäckvolumen.

Diese Prozedur gehört in vielen Laboren und Versuchsbäckereien zum Standardrepertoire. Zum Beispiel in Mühlen zählen Rapid-Mix-Tests, die sensorische Prüfung der Ergebnisse sowie die Messung erzielter Volumina wichtige Rückschlüsse auf produzierte Mehle und damit Getreidemischungen. Auch in großen Backbetrieben mit ausgefeilter Qualitätskontrolle wird die Volumenbestimmung nach Fornet nicht unbekannt sein. Die Volumenbestimmung gehört selbstverständlich auch zur Standardprozedur in den Entwicklungsabteilungen der Backmittel- und Backgrundstoffhersteller.

«Eine in dieser Art weltweit einzigartige Messtechnik für Brotlaibe, die in Oberösterreich für Bäckereien entwickelt worden ist, wurde kürzlich vorgestellt. Damit kann das Volumen von Brot berührungslos und in kürzester Zeit dargestellt werden», berichtet dieser Tage der österreichische «Standard». Das dürfte so manchen Weißkittel aufhorchen lassen, denn schließlich mutet die herkömmliche Volumenbestimmung anhand verdrängter Rübsamen seit Jahren etwas anachronistisch an. Sie kann schon mal um ein paar Samen mehr oder weniger variieren -- also ungenau sein.

Mit der neuen Software sollen nun nicht nur die wichtigsten Kenngrößen wie Volumen und Länge ermittelt, sondern auch Vergleiche direkt zwischen zwei Broten durchgeführt werden können. Das Messsystem sei auf Initiative der im österreichischen Asten ansässigen Backaldrin Holding AG von der Upper Austrian Research, einer im Softwarepark Hagenberg ansässigen Tochterfirma der oberösterreichischen Technologie- und Marketinggesellschaft, gemeinsam mit dem Lebensmittelcluster und der Bäckereitechnik Pregesbauer entwickelt worden.

**Info:** <http://www.softwarepark.at> -- <http://www.backaldrin.at> -- <http://www.pregesbauer.at>